



5ª Jornada Científica da Embrapa Gado de Corte
21 a 23 de outubro de 2009

Campo Grande - MS

TÍTULO

RENDIMENTO COMERCIAL DOS QUARTOS TRASEIROS DE NOVILHAS CRUZADAS DESOSSADOS SOB DOIS PADRÕES DE CORTES

AUTORES

REZENDE, M. A. (1)*; SGANZERLA, D. (2); FAUSTO, D. A. (3); SANTI, F. M. (4), OLIVEIRA, T. E. (5); FEIJÓ, G. L. D. (6)

CHAMADA DE RODAPÉ

(1) Zootecnista, bolsista DTI/CNPq da Embrapa Gado de Corte, marcelo_zoo@yahoo.com.br. (2) Zootecnista, FAMA - IESA. (3) Mestranda em Ciência Animal – USP (4) Acadêmica Zootecnia, UEMS . (5) Acadêmica Medicina Veterinária, UFRGS. (6) Pesquisador da Embrapa Gado de Corte

RESUMO

O rendimento comercial está relacionado à qualidade de cortes da carcaça, ou seja, o peso dos cortes em relação ao peso vivo. O objetivo foi comparar o rendimento comercial de cortes do traseiro de novilhas cruzadas, sob dois padrões de corte: Nacional e Churrascaria. Foram utilizadas 10 fêmeas Braford confinadas durante 120 dias, abatidas com aproximadamente 14 meses de idade e pesando em média 310 kg. Após o abate as carcaças foram identificadas e divididas em duas partes simétricas, sendo uma para o Padrão Nacional, no qual o quarto foi subdividido em 12 cortes e no Padrão Churrascaria ocorrendo uma maior subdivisão, gerando 21 cortes. Em junho de 2009, foi feita a média de preços dos cortes Padrão Nacional, em três estabelecimentos comerciais. Na mesma época foram coletados preços de cortes e porções praticados pela Churrascaria Vermelho Grill. Para efeito de rendimento comercial, estipulou-se que o rendimento de carcaça dos animais foi de 50%. O quarto dianteiro não foi avaliado nesse estudo, assim sendo, a análise restringiu-se à cerca de 65,5% da carcaça. O peso médio dos quartos traseiros foi de 49,6 kg, o que equivale a 3,3 @ e que foram obtidas a um custo de R\$ 240,00, (considerando R\$ 73,00/@). As perdas com a desossa no Nacional foram de 22,9%, já na churrascaria foram de 27,2%. Isso ocorreu porque o nível de limpeza e o maior porcionamento do traseiro na churrascaria geram maior quantidade de aparas e sebo. Entretanto, o valor apurado com a comercialização das porções na churrascaria foi maior. O valor de comercialização do traseiro na Churrascaria foi R\$ 678,10 (margem de 182,5% em relação ao preço de aquisição), já para o Padrão Nacional foi de R\$ 362,33 (margem de 50,9%), portanto o padrão Churrascaria proporciona uma maior receita que o Nacional.

PARCERIA/APOIO FINANCEIRO

Embrapa Gado de Corte, FAMA - IESA, UEMS, UFRGS e CNPq. Os autores agradecem a Churrascaria Vermelho Grill, pela disponibilização das carcaças e ao Sr. Evandro Oli Dresch, pelo trabalho de desossa.